Equipamentos para

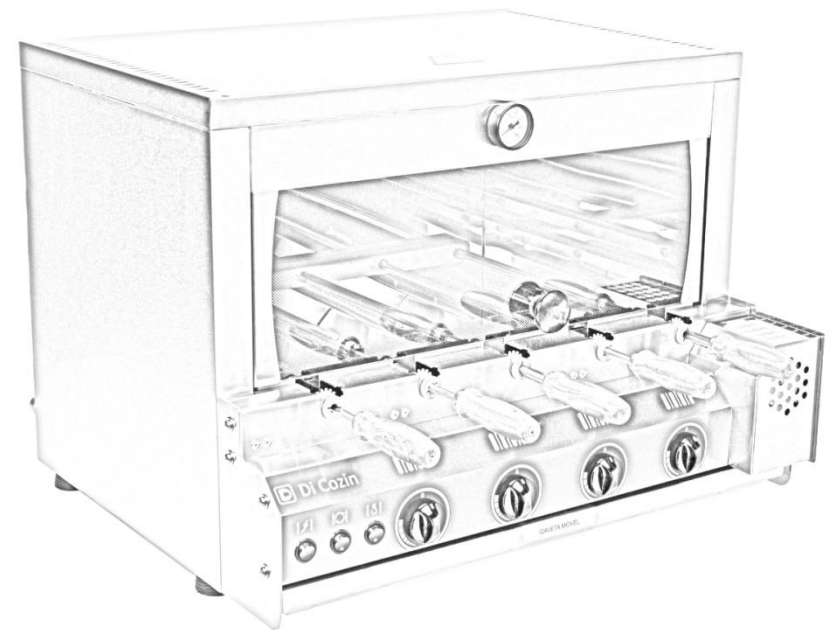
Gastronomia e Panificação

Di Cozin Máquinas Ltda

Rua Seren Del Grappa, 274 - Cep: 95080-100

Caxias do Sul – RS – Brasil – Fone: (54) 3419-1072

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Forno Gourmet Multifuncional

PARABÉNS

Você acaba de adquirir um produto com excelente qualidade, projetado para atender as necessidades dos consumidores exigentes.
O forno Gourmet Multifuncional a gás **Di Cozin** proporciona aos clientes diversas vantagens em relação aos existentes no mercado, pode ser utilizado como forno ou churrasqueira. Ideal para preparar o seu churrasco com diversas carnes sem misturar os sabores, assar pães, bolos, bolachas, lasanhas, etc., e ainda assar pizza na pedra (Somente nos modelos com Kit Pizza), um verdadeiro equipamento com varias funções.
O painel de controle foi projetado para ficar externo e na parte inferior, evitando assim que os componentes como: motor, usina, registros, botões e fiação elétrica fiquem expostos ao calor excessivo, aumentando a vida útil dos mesmos. Possui isolamento térmico, visor frontal em vidro temperado, acendimento automático, controle individual dos queimadores, lâmpada interna, grade cromada, gaveta coletora de resíduos e sistema rotativo para os espetos.
A **Di Cozin** agradece sua escolha.

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada a seu equipamento. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de Instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento.

TERMO DE GARANTIA

A **Di Cozin** solicita ao consumidor a leitura prévia do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma instalação e utilização adequada do equipamento.
É de responsabilidade do cliente, no recebimento do produto, a conferência do seu estado, avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita no ato da entrega.
Os produtos **Di Cozin** possuem garantia de 180 (cento e oitenta) dias de Garantia legal, atendendo o código de defesa do consumidor contra qualquer defeito de fabricação, montagem e nos materiais, a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda.

Esta garantia é válida somente, desde que:

- ✓ Na alimentação do produto seja instalada a válvula reguladora de pressão.
- ✓ O produto for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), e for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico).
- ✓ O produto não tenha sido aberto, violado ou reparado fora dos postos de serviços autorizados
- ✓ Apresentar a Nota Fiscal ao procurar a Assistência Técnica Autorizada.

A não observância de qualquer uma das condições acima exime a fábrica de efetuar sem ônus o reparo do defeito no produto.

Eventuais ônus, por conta do Consumidor:

- ✓ Em caso de necessidade de atendimento a domicílio, será pago à Assistência Técnica Autorizada “Taxa de Visita”, conforme valor estabelecido pela Di Cozin.
- ✓ Transporte do produto à Fábrica, Assistência Técnica Autorizada ou loja.
- ✓ A garantia é válida somente para mão-de-obra e peças que estão na garantia, conforme abaixo.

Ficam excluídos desta garantia, os seguintes casos:

- × Os eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência e/ou mau uso por parte do consumidor.
- × Se houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto
- × Se o produto for ligado à voltagem errada;
- × Componentes tais como: vidros, lâmpadas, usinas, fiação elétrica.
- × Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela Di Cozin;
- × Armazenamento, má instalação ou instalação em local sujeito à intempéries, umidade, exposição ao sol e água, viradas de lado, salinidade, gordura, inundação, maresia, desabamento ou incêndio.
- × O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos ou descargas na rede elétrica provenientes ou não de descargas atmosférica.
- × Danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.
- × Problemas relacionados à utilização prolongada da churrasqueira para uso comercial.

A Di Cozin Máquinas Ltda. reserva-se o direito de, a qualquer tempo e sem qualquer aviso, revisar, modificar ou alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos, bem como as condições aqui descritas, sem que com isto, incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para o fabricante.

1ª VIA DO PROPRIETÁRIO
PREENCHER À MÁQUINA
OU LETRA DE FORMA

Proprietário:____

Endereço:____

Fone:____________________ Cep:____________________

Cidade:________________________ Estado:__________

Nota Fiscal Nº:________________ Data:______________

Equipamento:____________________________________

Modelo:___________________ Nº de Série:____________

Revendedor:_____________________________________

Endereço:____

Cep:____________ Cidade:__________ Estado:_________

____

Assinatura

Di Cozin

1ª VIA DO PROPRIETÁRIO
PREENCHER À MÁQUINA
OU LETRA DE FORMA

Proprietário:____

Endereço:____

Fone:____________________ Cep:____________________

Cidade:________________________ Estado:__________

Nota Fiscal Nº:________________ Data:______________

Equipamento:____________________________________

Modelo:___________________ Nº de Série:____________

Revendedor:_____________________________________

Endereço:____

Cep:____________ Cidade:__________ Estado:_________

____

Assinatura

APRESENTAÇÃO

COMPONENTES	
ITEM	DESCRIÇÃO
01	Gaveta Coletora de Resíduos
02	Grade Cromada
03	Pedra para Pizza 40cm (Somente nos modelos com Kit Pizza)
04	Pá para Pizza (Somente nos modelos com Kit Pizza)
05	Espetos (Três de carne e dois de coração)
06	Termômetro 0-350 °C
07	Moldura (Somente nos modelos de embutir)
08	Botão Acendimento Automático
09	Botão Liga/Desliga Rotação dos Espetos
10	Botão Liga/Desliga Lâmpada
11	Manípulos do Controle da Chama

ESPECIFICAÇÕES GERAIS

- ✓ Forno + Churrasqueira.
- ✓ Destina-se para assar carnes diversas, utilizando os espetos rotativos.
- ✓ Destina-se para assar pães, bolos, bolachas, lasanhas, etc., utilizando a grade cromada.
- ✓ Destina-se para assar pizzas, utilizando a pedra (Somente nos modelos com Kit Pizza).
- ✓ Acendimento automático.
- ✓ Espetos rotativos.
- ✓ Lâmpada interna.
- ✓ Grade cromada.
- ✓ Gaveta coletora de resíduos.
- ✓ Pedra para pizza 40cm (Somente nos modelos com Kit Pizza).
- ✓ Pá para pizza (Somente nos modelos com Kit Pizza).
- ✓ Termômetro visualizador de temperatura.
- ✓ Controle progressivo de chama máxima e mínima.
- ✓ Controle individual dos queimadores.
- ✓ Aquecimento a gás através de queimadores tubulales.
- ✓ Visor frontal em vidro temperado.
- ✓ Acabamento interno em aço inox polido
- ✓ Acabamento externo em aço inox escovado
- ✓ Isolamento térmico com manta cerâmica.
- ✓ Distância entre os espetos: 120 mm.

ATENÇÃO!

- ➢ A pressão de entrada de gás no equipamento deverá ser de 2,8 Kpa / 280 mmCA (regulador doméstico de gás) para gás GLP e 2,2 Kpa / 220 mmCA para gás Natural.
- ➢ Não use válvulas de alta pressão neste equipamento. Risco de vazamento, incêndio e perda da garantia.
- ➢ Verifique a existência de vazamentos de gás, utilizando espuma de água e sabão.
- ➢ É obrigatório o uso de dois litros de água na gaveta coletora de resíduos para facilitar a limpeza e não produzir fumaça durante o funcionamento, O acúmulo de gordura sem a utilização de água na gaveta coletora de resíduos poderá acarretar em labaredas (chamas no interior do forno).

ATENÇÃO!

- O puxador do visor frontal de vidro deve ser manuseado com luvas ou outro artifício resistente ao calor.
- Para um perfeito funcionamento e maior segurança coloque o forno de modo a manter uma distância de no mínimo 20 cm da parede ate a parte traseira do equipamento e sobre superfícies resistentes ao calor.
- Nunca obstrua os orifícios existentes na parte traseira do forno.
- O nicho deverá ser em alvenaria.
- Este produto é para uso doméstico, a utilização para fins comerciais ou industriais acarreta a perda da garantia.
- Evite usar o forno na temperatura máxima, aumentando assim sua vida útil.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DADOS:	FORNO GOURMET MULTIFUNCIONAL Di Cozin							
	De Bancada				De Embutir			
	Sem Kit Pizza		Com Kit Pizza		Sem Kit Pizza		Com Kit Pizza	
Tensão de Alimentação	127 V	220 V	127 V	220 V	127 V	220 V	127 V	220 V
Frequência	50/60 Hz							
Potência Total	0,135 Kw							
Corrente	1,06 A	0,61 A	1,06 A	0,61 A	1,06 A	0,61 A	1,06 A	0,61 A
Compr. Cabo Alimentação	1,4 Metro							
Tipo de Plugue	Tripolar com terra							
Peso sem Embalagem	33 Kg		38 Kg		34,5 Kg		39,5 Kg	
Peso com Embalagem	36 Kg		41 Kg		37,5 Kg		42,5 Kg	
Dimensões Externas sem Moldura	Alt. 530mm x Larg. 700mm x Prof. 660mm							
Dimensões da Moldura	Alt. 615mm x Larg. 805mm x Prof. 15mm							
Dimensões Internas	Alt. 160mm x Larg. 610mm x Prof. 420mm							
Capacidade	40 Litros							
Acessórios Inclusos	Manual de Instruções,Espetos,Grade, Kit Gás (Somente nos modelos de Bancada) Kit Pizza (Somente nos modelos com Kit Pizza)							
Consumo de Gás	4X 0,129 Kg/h = 0,516 Kg/h							
Motor	1/25 20MHP							
Potência do Motor	0,10 Kw							
Potência da Lâmpada	35 Watts							
Dimensões da Embalagem	Alt. 600mm x Larg. 770mm x Prof. 695mm							
Dimensões do Espeto	40 cm de lâmina (área útil) + 12 cm de cabo							

ALERTAS

- Sempre que aparecer este símbolo, a superfície próxima a ele está quente. Evite o contato sem a utilização de proteção.
- O aparelho não deve ser limpo com um jato de água.
- O aparelho não deve ser parcialmente imerso em água para limpeza.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

DICAS

Consumo médio de carne por pessoa:

- ✓ Carne de gado com osso: Aproximadamente 500 gr
- ✓ Carne de gado sem osso: 300 a 500 gr
- ✓ Carne de porco com osso: 400 a 450 gr
- ✓ Carne de porco sem osso: 300 a 350 gr
- ✓ Carne de frango: 450 a 500 gr

Capacidade de carne por espeto:

- ✓ Em média 1,5 kg. cada espeto.

O tempo de assar depende do tipo de carne (macia, dura, fina, normal). O bom churrasco depende da boa qualidade da carne, em alguns casos também o tipo de tempero.

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

O equipamento é identificado por uma etiqueta adesiva, na qual é registrado o modelo, voltagem, tipo de gás e número de série.
Estes registros são para fins de garantia e para eventuais modificações introduzidas nos componentes.

Di Cozin
Equipamentos para Gastronomia e Panificação
Di Cozin Máquinas Ltda
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone (54) 3419.1072
Indústria Brasileira

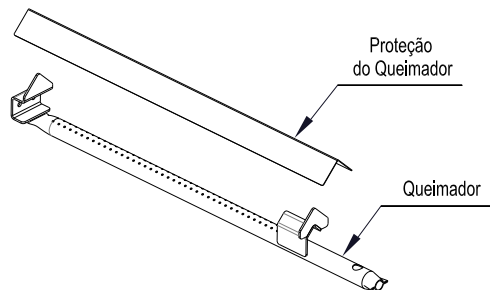
☐ 8.50.005 ☐ 8.50.003
☐ 127V ☐ 220V
☐ GN ☐ GLP

Nº de Série

Em caso de rasuras ou violação desta etiqueta o produto perderá a garantia.

LIMPEZA

A durabilidade do Forno Gourmet Multifuncional Di Cozin está diretamente relacionada com a correta utilização e com os cuidados na limpeza:

- ✓ Antes de qualquer operação de limpeza no produto, desligá-lo da rede elétrica.
- ✓ Procure fazer a limpeza com o Forno ligeiramente morno, mas nunca quente.
- ✓ Para limpeza interna, use esponja macia umedecida e detergente neutro.
- ✓ Limpar a área externa com água e detergente neutro e secar com um pano macio, ou usar produto especial para limpar inox, nunca use produtos ou materiais abrasivos
- ✓ A limpeza dos espetos pode ser feita com esponja de aço, detergente neutro e água morna;
- ✓ Para limpeza do Visor Frontal, utilizar água morna, pano macio e detergente neutro, nunca jogue água diretamente no vidro.
- ✓ Nota de informação imersão.
- ✓ Remova a Gaveta e limpe-a com uma esponja macia e detergente neutro, jamais use produtos abrasivos (esponja de aço, objetos pontiagudos, etc...).
- ✓ Procure limpar sempre o Forno após o uso, evitando assim acúmulo de gordura e restos de alimentos no interior do mesmo, pois estes resíduos, com o sal dos temperos, aceleram a corrosão.
- ✓ Remova a Proteção do Queimador para facilitar a limpeza do mesmo.

MANUTENÇÃO

- ✓ **Substituição da Lâmpada:**

Porta Lâmpada

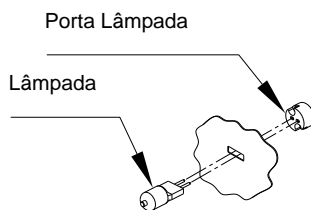
Lâmpada

A lâmpada deve ter as seguintes especificações:

- ✓ Tipo: Halógena
- ✓ Modelo: JC
- ✓ Potência: 35W
- ✓ Tensão: 127V ou 220V (dependendo da tensão)
- ✓ Base: G5.3
- ✓ As características da lâmpada devem ser respeitadas no momento da troca sob pena de danificar o chicote elétrico;

Pode ser adquirida nas lojas de materiais elétricos.
Para substituir, seguir as seguintes instruções:

- ✓ Desconectar o cabo de alimentação da rede elétrica;
- ✓ Puxe a Lâmpada para desencaixar, nunca gire.
- ✓ Retirar a lâmpada danificada;
- ✓ Substituir pela lâmpada nova; posicionar no Porta Lâmpada e empurrar para encaixar.

Somente após a troca, reconectar o cabo de alimentação à rede elétrica.

INSTALAÇÃO

O Forno Gourmet Multifuncional Di Cozin pode ser instalado em bancada ou embutido. O local e a forma em que será instalado são muito importantes para um bom funcionamento e para segurança do usuário, não instalar próximo a locais úmidos, freezers ou geladeiras, materiais inflamáveis e correntes de ar.

- ✓ **Bancada:**

Para utilizar o Forno em bancada, recomenda-se instalar em superfícies resistentes ao calor, como granito, mármore, cerâmica, alvenaria, madeiras maciças, etc. manter uma distância de no mínimo 20 cm da parede para um perfeito funcionamento e maior segurança, nunca obstrua os orifícios existentes na parte traseira do Forno.

- ✓ **Embutido:**

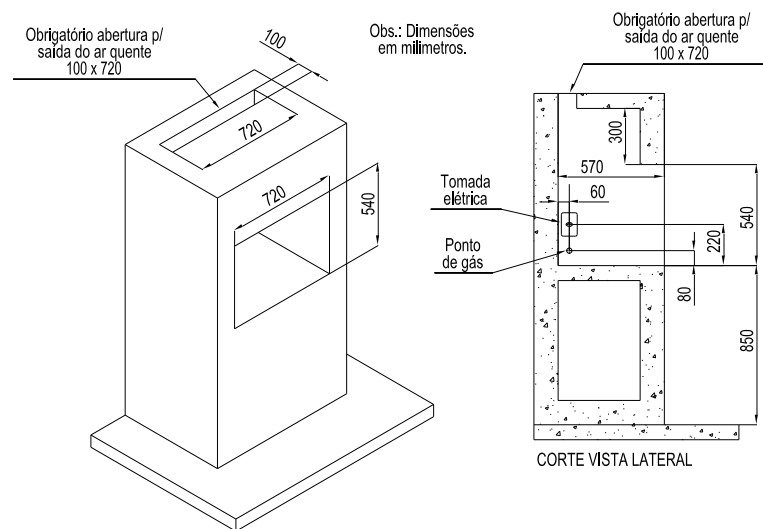
Para utilizar o Forno embutido, construa o nicho (espaço em que a churrasqueira será embutida) de alvenaria conforme as dimensões especificadas no desenho:
Observe os dados construtivos do nicho, pois o bom funcionamento depende inteiramente disto.
As instalações de gás e energia devem ser feitas no lado direito do nicho. (considerando vista frontal).

- ✓ **Instalação Elétrica:**

Este produto dispõe de um cabo com plugue tripolar que não devem ser alterados ou cortados, antes de ligar certifique-se de que a voltagem da rede seja a mesma indicada no adesivo de identificação do produto. Para segurança a rede deverá contemplar sistema de aterramento.
A **Di Cozin** não assume qualquer responsabilidade nos casos de desrespeito às normas de segurança na instalação do produto. É INDISPENSÁVEL À INSTALAÇÃO DO FIO TERRA.

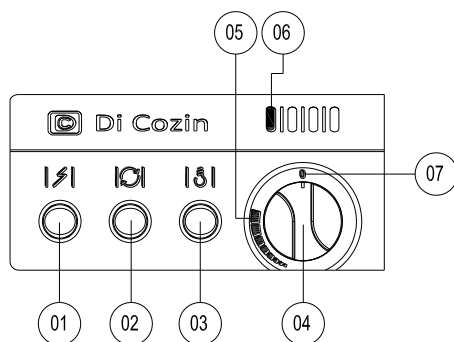
- ✓ **Instalação do Gás:**

O Forno vem com uma extremidade para mangueira de PVC flexível NBR 8613 de uso doméstico para GLP que acompanha o produto (com comprimento mínimo de 0,80 e máximo de 1,25 metros) que deverá ser fixada por abraçadeiras metálicas. Caso o produto fique a uma distância superior a 1,25 m do ponto de gás, ou o ambiente por onde passará a mangueira apresente temperaturas acima de 60ºC (com riscos de algo vir a danificar a mangueira de PVC flexível NBR 8613), é obrigatório o uso de uma mangueira metálica flexível NBR 14177.
É obrigatório o uso de mangueira metálica para gás natural (de rua), conforme norma ABNT NBR 14177; utilize, também, mangueira metálica para gás GLP encanado (ponto fixo na parede).

DIMENSÕES DO NICHO

✓ **Manipulo do Controle da Chama:**

O Manipulo do Controle da Chama deve ser girado no sentido anti-horário para o acendimento. A regulagem do gás (máxima e mínima) é feita girando o botão desde a chama máxima (potência máxima), até a chama mínima (potência mínima). A partir da chama mínima, o mesmo deve ser girado no sentido oposto (sentido horário) para aumentar a chama ou desligar o gás.

✓ **Acendimento dos queimadores:**

Deve-se pressionar e girar o manipulo correspondente ao queimador desejado no sentido anti-horário até a primeira posição e aguardar de 3 a 5 segundos para que tenha gás suficiente para efetuar o acendimento, Utilizar o botão de acendimento automático para acender os queimadores, pressionando durante 5 a 10 segundos, ou até que os queimadores fiquem acesos sozinhos.
Pode haver necessidade, em alguns casos, de manter pressionado o botão por um tempo um pouco maior para efetuar o acendimento dos queimadores.
O acendimento automático do Forno não dispensa a revisão visual de que os queimadores estão acesos.
Depois, ajustar a potência desejada girando o botão até a indicação de chama mínima ou chama máxima. Para desligar, girar o botão no sentido horário até a posição inicial (desligado).
Observar atentamente se todos os queimadores foram acesos.
Recomenda-se ligar a lâmpada interna apenas para visualização temporária. (aumento da vida útil)

01- Botão Acendimento Automático.

02- Botão Liga/Desliga Rotação dos Espetos.

03-Botão Liga/Desliga Lâmpada.

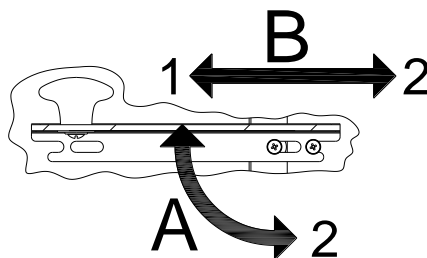
04- Manipulo do Controle da Chama.

05- Posição Chama Máxima/Mínima.

06- Queimador Aceso

07- Posição Desligado

✓ **Abertura do Visor Frontal:**

1- Abra o Visor Frontal pelo Puxador no sentido de “A” na direção “1” até a posição indicada na figura.
2- Empurre no sentido de “B” na direção “2”. Neste momento pode soltar o Puxador que o Visor Frontal ficará aberto e travado.
3- Para fechar o Visor Frontal, puxe pelo puxador no sentido de “B” na direção “1” e feche o Visor Frontal no sentido de “A” na direção “2”.
4- Evite largar o Visor Frontal no momento do fechamento para não danificar o vidro.

✓ **Assar carnes utilizando os Espetos Rotativos:**

1- Abra o Visor Frontal.
2- Retire a Grade e a Pedra (Somente nos modelos com Kit Pizza).
3- Pressione e gire o Manipulo no sentido anti-horário até a primeira posição, Utilize o botão de acendimento automático para acender o queimador.
4- Repita o procedimento para os outros queimadores.
5- Certifique-se que os queimadores estão acesos e feche o Visor Frontal.
6- Ajuste a temperatura a 280°C posicionando os manípulos conforme tabela de temperaturas existente no painel.
7- Espete as carnes e tenha o cuidado de distribuí-las uniformemente nos espetos, para que possam girar livremente. Obs.: Carne mal distribuída pode danificar o motor.
8- Abra o Visor Frontal, ligue o motor no painel frontal e coloque os espetos no sistema giratório.
9- Após aproximadamente 45 minutos a carne estará pronta para ser servida. Desligue os queimadores e o motor, retire os espetos e bom apetite.

✓ **Assar pães, bolos, bolachas, lasanhas, etc., utilizando a Grade:**

1- Abra o Visor Frontal.
2- Retire os Espetos e a Pedra (Somente nos modelos com Kit Pizza).
3- Pressione e gire o Manipulo no sentido anti-horário até a primeira posição, Utilize o botão de acendimento automático para acender o queimador.
4- Repita o procedimento para os outros queimadores.
5- Certifique-se que os queimadores estão acesos e feche o Visor Frontal.
6- Pré aqueça o forno por 15 minutos ajustando a temperatura recomendada para cada tipo de alimento, posicionando os manípulos conforme tabela de temperaturas existente no painel.
7- Após o preaquecimento, Abra o Visor Frontal e coloque o alimento em seu forno.
8- Após assado desligue os queimadores, retire o alimento e bom apetite.

✓ **Assar pizza utilizando a Grade e a Pedra: (Somente nos modelos com Kit Pizza)**

1- Abra o Visor Frontal.
2- Retire os Espetos.
3- Pressione e gire o Manipulo no sentido anti-horário até a primeira posição, Utilize o botão de acendimento automático para acender o queimador.
4- Repita o procedimento para os outros queimadores.
5- Certifique-se que os queimadores estão acesos e feche o Visor Frontal.
6- Pré aqueça o forno por aproximadamente 45 minutos ajustando a temperatura a 320°C, posicionando os manípulos conforme tabela de temperaturas existente no painel. A pedra deve estar quente antes de ser usada; dessa forma, quando a massa entrar em contato com seu calor irá crescer bastante antes do fermento ficar inativo.
7- Após o preaquecimento, Abra o Visor Frontal e coloque a pizza diretamente sobre a pedra por aproximadamente 20 minutos, ou ate que o queijo esteja derretido.
8- Após assado desligue os queimadores, retire o alimento e bom apetite.